ACQUISTATO IL .....

Uma Colección Malbec 2020



Malbec elegante e immediato

Bodega Finca Agostino può contare su una suggestiva location per l'invecchiamento dei suoi vini. Un lungo tunnel sotterraneo, climatizzato, costruito tra la cantina e la casa di famiglia. E in questo suggestivo e tranquillo ambiente che l'azienda conserva le sue barrique, equamente divise tra rovere americano, più esuberante, e francese, più fine. Il Malbec proposto qui subisce una lavorazione particolare. Solo il 30% circa del vino viene fatto maturare in botti di rovere americano e poi tenuto per almeno 3 mesi in bottiglia dopo l'assemblaggio con la parte che non viene affinata. Questo particolare mix garantisce una lieve maturazione, con una cessione modesta di profumi da parte della barrique. Con il risultato di avere un vino fresco e croccante, senza sovrastrutture che possono alterare gli aromi del frutto di partenza. Colore vivo e vivace, al naso presenta evidenti aromi di ciliegia, prugna matura e una punta di vaniglia. In bocca invece è piacevole, con una buona acidità e tannini morbidi. Il finale è lungo e persistente.

Molte aziende vinicole argentine sono state fondate, o vengono gestite, da famiglie immigrate in Sudamerica e provenienti dal vecchio continente, spesso dall'Italia. La storia di Bodega Finca Agostino, invece, è diversa. Anche in questo caso si tratta di una bella storia di immigrazione ma di quella particolare "di ritorno". E' la storia di quattro fratelli che, originari dell'Argentina, dopo aver vissuto per alcuni anni in Canada, decidono di far ritorno a Mendoza, per ritrovare le loro origini e riprendere il percorso iniziato dal nonno molti anni prima. Dal 2005, dunque, Vincenzo, Rosalia, Sebastian e Miguel gestiscono personalmente la loro azienda vitivinicola, producendo ottimi vini destinati ai diversi mercati internazionali. Possono contare su circa 350 ettari vitati, divisi in vari appezzamenti, coltivati seguendo pratiche ecosostenibili, per preservare l'ambiente e l'equilibrio naturale. In cantina tutte le più moderne tecnologie fanno il resto. Nascono così i vini di Bodega Finca Agostino, eccellenti per qualità e concentrazione.

La Vigna

Terreno Esposizione	900 mslm
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Argentina
Uve	100% Malbec
Gradazione	13,00% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	3 anni
Abbinamento	Risotti a base carni e funghi, salumi, carni in umido, intingoli stufati e carni bianche e rosse alla griglia.
Vinificazione	30% del vino invecchiato in rovere americano. Tenuto per altri 3 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Aromi di ciliegia, prugna matura e vaniglia. Al palato è piacevole, con una buona acidità e tannini morbidi. Finale lungo e persistente.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821